

DIPA  
FAKULTAS  
2010



## PEMANFAATAN MADU UNTUK PEMBUATAN KEFIR SUSU

### LAPORAN PENELITIAN

Oleh :

Ir. Nurwantoro, MS  
Dr. Yoyok Budi Pramono, SPt, MP  
Ir. Masykuri, MP

UPT-PUSTAK-UNDIP

No. Daft : 2202/Lapm/11.

Tgl. : 15/2.....

FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS DIPONEGORO  
SEMARANG  
2010



# PEMANFAATAN MADU UNTUK PEMBUATAN KEFIR SUSU

Oleh\* :

Nurwantoro, Y. B. Pramono, dan Masykuri

## RINGKASAN

Penelitian pemanfaatan madu untuk pembuatan kefir susu, bertujuan untuk mempelajari karakteristik/sifat kefir susu. Penelitian dilaksanakan pada bulan Agustus sampai September 2010 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Fisiologi dan Biokimia, Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro..

Materi penelitian : (1) susu segar, (2) madu, (3) medium untuk menumbuhkan dan menghitung mikroba, (4) bahan kimia untuk analisis gula reduksi dan asam laktat. Metode penelitian menggunakan rancangan acak lengkap 5 perlakuan dengan 4 ulangan. Perlakuan yang diterapkan adalah T0 (tanpa penambahan madu), T1, T2, dan T3 masing-masing penambahan madu 2%, 4%, dan 6% (v/v). Variabel yang diamati adalah: (1) total mikroba, (2) kadar gula reduksi, (3) kadar asam laktat, (4) kekentalan, (5) karakter organoleptik (rasa asam dan rasa manis), dan (6) kesukaan terhadap kefir. Analisis data menggunakan analisis ragam, dilanjutkan dengan uji beda apabila ada pengaruh perlakuan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan madu dalam proses pembuatan kefir berakibat: (1) berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) meningkatkan total mikroba, meningkatkan total gula reduksi, dan meningkatkan kekentalan kefir, (2) berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) menurunkan kadar asam laktat kefir, (3) berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) menurunkan rasa asam, meningkatkan rasa manis, dan meningkatkan kesukaan panelis terhadap kefir.

Kesimpulan penambahan madu sampai 6% (v/v) mempengaruhi karakter kefir. Disarankan penambahan madu sampai 6% (v/v) dapat diterapkan, karena dapat meningkatkan kesukaan panelis terhadap kefir.

**Kata kunci : kefir, susu, madu.**

---

\* Staf Dosen Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Jurusan Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro, Semarang.